

*"Essen soll zuerst die Augen erfreuen
und dann den Magen!"*

Johann Wolfgang von Goethe

FÜR UNSERE GÄSTE, WELCHE AN EINER
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN:
ALLERGIEAUSLÖSENDE STOFFE IN UNSEREN SPEISEN SIND IN EINER
SEPARATEN SPEISEKARTE GEKENNZEICHNET.
WIR BERATEN SIE GERNE UND GEHEN INDIVIDUELL AUF IHRE
BEDÜRFNISSE EIN



facebook

Deele

 **Instagram** FOLLOW US ON

UNSERE APERITIFS:

MARACUJA SPRITZ: TROPISCH, PRAKTISCH, GUT
MARACUJASAFT, APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, LIMETTENSAFT,
0,15 LTR. 5,70 €

APEROL SPRITZ: FÜR DIE ITALIENISCHEN MOMENTE IM LEBEN
APEROL, PROSECCO, MINERALWASSER, ORANGE
0,15 LTR. 5,70 €

GIN-APEROL: FANCY FRESH!
GIN, APEROL, ORANGENSAFT
0,15 LTR. 5,90 €

PINK GIN TONIC: PRETTY IN PINK!
GIN, SCHWEPPE WILD BERRY, HIMBEEREN
0,15 LTR. 5,90 €

MOSCOW MULE: RUSSISCHE REVOLUTION IM GLAS
WODKA, LIMETTE, GINGER ALE
0,20 LTR. 5,90 €

CAMPARI AMALFI: DO AS THE ROMANS DO!
CAMPARI, BITTER LEMON, GRAPEFRUITSAFT
0,15 LTR. 6,00 €

LILLET BERRY: FRUCHTIG, FRISCH, FRANZÖSISCH
LILLET BLANC, RUSSIAN WILD BERRY
0,15 LTR. 5,70 €

PIMM'S CUP No 1: BRITISCHES UNDERSTATEMENT
PIMM'S NO 1, GINGER ALE
0,15 LTR. 6,00 €

OHNE ALKOHOL:

ORANGE VELVET:
ORANGEN- UND MARACUJASAFT,
SAHNE, MANDELSIRUP
0,20 LTR. 3,80 €

Deele



FAMILIE WIEGELMANN UND TEAM
HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN
UND WÜNSCHEN IHNEN EINEN GENUSSREICHEN ABEND.

LAMM KARRÉE

„ROSA GEBRATEN“
MIT MEDITERRANEM GEMÜSE UND CREMIGER POLENTA

37,50 EURO

MAISPOULARDE & STOPFLEBER

SUPRÊME VON DER MAISPOULARDE MIT STOPFLEBER GEFÜLLT,
CHAMPAGNERVELOUTÉ,
ROSENKOHL UND TOPINAMBUR

36,50 EURO

BLANQUETTE DE LA MER

„FRANZÖSISCHES FISCHRAGOUT“
SCHOLLE, THUNFISCH, KABELJAU UND VENUSMUSCHELN IM SAFRANSUD
MIT REIS

29,50 EURO

PULPO

SCHLOTZIGES RISOTTO
MIT HALBGETROCKNETEN TOMATEN, CHILI, SELLERIE
UND GEBRATENEM PULPO

26,50 EURO

„KABELJAU & BLUTWURST

GLASIG GEGARTES KABELJAUFILLET MIT BLUTWURST GRATINIERT
AN TRÜFFELSAHNE, MIT SPITZKOHL UND KARTOFFELPÜREE

31,70 EURO

Deele



VORSPEISEN

DREIERLEI BRUSCHETTA

GERÖSTETES STEINOFENBAGUETTE
MIT TOMATEN, SCHINKEN UND GORGONZOLA BIRNE

10,60 EURO

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS FILET

HAUCHDÜNN GESCHNITTEN
MIT RUCOLA, GRANA PADANO UND ACETO DI BALSAMICO

15,00 EURO

JAKOBSMUSCHEL

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT FENCHEL UND ORANGE

20,50 EURO

AGNOLOTTI

GEFÜLLT MIT RICOTTA UND TRÜFFEL IN PARMESANBUTTER AN TRÜFFELSAHNE

19,50 EURO

SUPPEN

GENUESER FISCHTOPF

SUPPE VON MEERESFRÜCHTEN UND EDELFISCHEN IN FEINEM SAFRANSUD
MIT KNOBLAUCHBAGUETTE

17,70 EURO

SCHWARZWURZELCREMESUPPE

MIT GERAUCHTEM LACHS

10,70 EURO

Deele



SALATE

(VEREDELN SIE UNSERE SALATE WAHLWEISE MIT UNSEREM HAUSDRESSING,
SAHNEDRESSING ODER BALSAMICO-DRESSING)

GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIT TOMATEN, GURKEN UND
FRISCHEN CHAMPIGNONS

**100%
VEGETARISCH**

9,60 EURO

SALATTeller MIT FILETSTREIFEN (CA. 150G)

GEMISCHTER SALAT MIT FILETSTREIFEN VOM BLACK ANGUS
UND EINER HONIG-SENF-SAUCE

18,90 EURO

PUTENSALAT

GEMISCHTER SALAT MIT GEBRATENEN STREIFEN VON DER PUTENBRUST

15,00 EURO

CESARS SALAD

VON FEINEN SALATHERZEN, PARMESANDRESSING, CROÛTONS
UND GERÖSTETEN SPECKSTREIFEN

12,80 EURO

+ PUTENBRUST

18,20 EURO

+ DREI GEBRATENE BLACK-TIGER-GARNELEN

20,00 EURO

FELDSALAT & ZIEGENKÄSE

FELDSALAT AUF ROTE BETE CARPACCIO
MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE

**100%
VEGETARISCH**

18,50 EURO

Deele

NUDELGERICHTE

„WILDE PASTA“

MIT GEBRATENEM HIRSCHRÜCKEN, CHAMPIGNONS UND ROSENKOHL
IN EINER FEINEN SAHNESAUCE

20,60 EURO

GNOCCHI

MIT GORGONZOLA, BIRNEN, WALNÜSSEN UND RADICCHIO

18,40 EURO

BURGER

(ALLE BURGER SERVIEREN WIR MIT EINER PORTION STEAK-HOUSE FRIES)

SURF 'N TURF BURGER

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT RIESENGARNELEN, RUCOLA, GRANA PADANO UND DILL-SENF-SOSSE

20,60 EURO

WESTERN-BEEF-BBQ

200GR SAFTIG GEBRATENES ANGUS-BEEF
MIT BBQ-SOSSE, BACON UND SPIEGELEI

18,40 EURO

FLAMMKUCHEN

VEGETARISCH

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT FRISCHEN TOMATEN,
RUCOLA, PARMESAN UND CREMA DI BALSAMICO

11,70 EURO

LACHS & SPINAT

KROSS GEBACKENER FLAMMKUCHEN,
BELEGT MIT RAUHLACHS UND BLATTSPINAT

13,50 EURO

**100%
VEGETARISCH**

Deele

SCHNITZEL

(WÄHLEN SIE ZU UNSEREN SCHNITZELN ALS BEILAGE STEAK-HOUSE POMMES,
KROKETTEN ODER BRATKARTOFFELN)

SCHNITZEL „WIENER ART“

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE
UND SALAT

15,60 EURO

JÄGERSCHNITZEL

IN EINER SAUCE AUS FRISCHEN CHAMPIGNONS UND ZWIEBELN
MIT EINEM SALAT

17,20 EURO

ZIGEUNERSCHNITZEL

IN EINER PAPRIKA-ZWIEBEL-SAUCE UND SALAT

17,20 EURO

BAUERNSCHNITZEL

AUS DEM SCHWEINELACHS, IN EINER KNUSPRIGEN PANADE,
MIT SPIEGELEI UND RÖSTZWIEBELN,
DAZU SALAT

18,00 EURO

CORDON BLEU

„AUS DEM KALBSRÜCKEN“
GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE,
SERVIERT MIT EINEM SALAT

28,50 EURO

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

AUS DEM KALBSRÜCKEN, IN BUTTERSCHMALZ AUSGEBRATEN,
SERVIERT MIT EINEM SALAT
UND PREISELBEEREN

26,70 EURO

Deele



STEAKS

(ALLE UNSERE STEAKS WERDEN AUS DEM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND GESCHNITTEN UND MIT KRÄUTERBUTTER SERVIERT)

RUMPSTEAK

200G 25,00 EURO
250G 31,00 EURO
300G 37,50 EURO



FILETSTEAK

150G 28,40 EURO
250G 46,70 EURO

(AUF GRUND DER AKTUELLEN FLEISCHPREISE SIND WIR LEIDER GEZWUNGEN, DIESE WÖCHENTLICH ANZUPASSEN!)

WÄHLEN SIE IHRE GARSTUFE

(RARE – BLUTIG, MEDIUM-RARE – LEICHT BLUTIG, MEDIUM – ROSA, MEDIUM-WELL – NOCH LEICHT SAFTIG, WELL-DONE – DURCH)

UND DIE BEILAGEN NACH IHREM GESCHMACK

STEAKHOUSE-POMMES
BRATKARTOFFELN
KROKETTEN
OFENKARTOFFEL
GEBRATENES GEMÜSE
BLATTSPINAT

4,80 EURO

BEILAGEN SALAT
PFEFFERSOSSE

3,80 EURO

SAUCE BEARNAISE
POMMES FRITES VON DER SÜSSKARTOFFEL

5,60 EURO

Deele

KÄSE

(UNSER KÄSE IST ROHMILCHKÄSE, VEREDELN VOM BEKANNTEN KÄSE AFFINEUR
WALTMANN)

KÄSEAUSSWAHL

VIER SORTEN AUSGEWÄHLTER KÄSE,
SERVIERT MIT BAUERNBAGUETTE

**100%
VEGETARISCH**

18,00 EURO

DESSERT

GEMISCHTES SPEISEEIS

DREI KUGELN MILCHSPEISEEIS NACH WAHL MIT SAHNE

5,40 EURO

NYK CHEESECAKE

MIT BLAUBEEREN

8,90 EURO

TARTE AU CHOCOLAT

WARMER SCHOKOKUCHEN MIT VANILLEEIS UND BEERENSOSSE

10,60 EURO

Deele

WEISSWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1 FL.
IHRINGER FOHRENBERG	2021	5,80 €	28,00 €
QUALITÄTSWEIN, KARL KARLE PRIVATKELLEREI REGION: BADEN, REBSORTE: GRAUER BURGUNDER 13,0% VOL.			
CHARDONNAY TROCKEN	2021	8,50 €	30,00 €
BETTENHEIMER REGION: RHEINHESSEN, REBSORTE: CHARDONNAY 13,0% VOL.			
SAUVIGNON BLANC GLADSTONE	2021	11,00 €	39,50 €
JOHNER ESTATE REGION: WAIRARAPA, NEUSSEELAND, REBSORTE: SAUVIGNON BLANC 13,5% VOL.			
LA SEGRETA BIANCO	2021	8,00 €	29,50 €
PLANETA REGION: SIZILIEN, REBSORTE: GRECANICO CUVÉE 12,5% VOL.			
MAXIMIN RIESLING, FEINHERB	2021	8,00 €	29,50 €
MAXIMIN GRÜNHAUS, SCHLOSSKELLEREI C. VON SCHUBERT REGION: MOSEL, REBSORTE: RIESLING 11,5% VOL.			
SHARIS	2021	9,00 €	32,50 €
LIVIO FELLUGA REGION: FRIAUL-JULISCH VENETIEN, REBSORTE: CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA 13,0% VOL.			
PRADALUPO DOCG	2021	7,90 €	29,00 €
FONTANAFREDDA REGION: ROERO, PIEMONT, REBSORTE: ARNEIS 14,0% VOL.			

Deele



ROSÉWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1FL.
IHRINGER VULKANFELSEN	2020	5,80 €	28,00 €
KARL KARLE PRIVATKELLEREI REGION: BADEN, REBSORTE: SPÄTBURGUNDER 13,0% VOL.			
SCAIA ROSATO	2021	8,50 €	30,00 €
TENUTA SANT'ANTONIO REGION: VENETIEN, REBSORTE: RONDINELLA 12,5% VOL.			

ROTWEIN

		0,2 LTR.	1 / 1FL.
TEMPRANILLO	2020	5,80 €	28,00 €
BODEGAS MUNOZ REGION: LA MANCHA, REBSORTE: TEMPRANILLO 12,5% VOL.			
SCAIA TORRE MELLOTTI	2018	9,80 €	35,00 €
TENUTA SANT'ANTONIO REGION: VENETIEN, REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON 14,5% VOL.			
CHÂTEAU CISSAC CRU BOURGEOIS	2017	13,00 €	42,00 €
VIALARD PROPRIÉAIRE REGION: BORDEAUX, HAUT MÉDOC, REBSORTE: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT 13,0% VOL.			
CLOS DE COMBES	2019	9,00 €	32,50 €
CHÂTEAU DE LANCYRE REGION: LANGUEDOC-ROUSSILLON, REBSORTE: SYRAH, GRENACHE 14,5% VOL.			
POLIZIANO LE LAME	2016		49,50 €
FEDERICO CARLETTI REGION: TOSKANA, REBSORTE: SANGIOVESE 13,5% VOL.			

SCHAUMWEIN

		0,1 LTR.	1 / 1FL.
PROSECCO TREVISO DOC BRUT		3,70 €	26,00 €
BALBINOT REGION: LE MANZANE, VENETIEN, REBSORTE: GLERA 11,5% VOL.			

Deele



GETRÄNKE:

BIERE vom Fass:

König Pils 0,2 Ltr.	2,20 €
König Pils 0,3 Ltr.	3,00 €
Westheimer Pils 0,2 Ltr.	2,20 €
Westheimer Pils 0,3 Ltr.	3,00 €
Radler 0,3 Ltr.	3,00 €
Früh Kölsch 0,2 Ltr.	2,20 €
Köstritzer 0,2 Ltr.	2,50 €
Köstritzer 0,3 Ltr.	3,60 €
Weizenbier 0,3 Ltr.	3,40 €
Weizenbier 0,5 Ltr.	5,00 €

Flaschenbier:

König alkoholfrei 0,33 Ltr.	3,50 €
Radler alkoholfrei 0,3 Ltr.	3,50 €
Graf Stollberg 0,33 Ltr.	3,50 €
Krefelder 0,3 Ltr.	3,50 €
Weizen alkoholfrei 0,5 Ltr.	5,00 €

ALKOHOLFREIES:

Pepsi Cola/Light 0,2 Ltr.	2,80 €
Pepsi Cola/Light 0,3 Ltr.	3,80 €
Pepsi Cola/Light 0,3 Ltr.	4,80 €
7up/Mirinda 0,2 Ltr.	2,80 €
7up/Mirinda 0,3 Ltr.	3,80 €
7up/Mirinda 0,3 Ltr.	4,80 €
Tonic Water 0,2 Ltr.	3,70 €
Bitter Lemon 0,2 Ltr.	3,70 €
Ginger Ale 0,2 Ltr.	3,70 €
Germeta 0,25 Ltr.	2,80 €
Fachingen still 0,25 Ltr.	3,10 €
Fachingen 0,75 Ltr.	5,50 €
Aqua Panna 0,75 Ltr.	5,50 €
Apfelschorle 0,2 Ltr.	3,00 €
Apfelschorle 0,3 Ltr.	4,00 €
Apfelschorle 0,4 Ltr.	5,00 €
Rhabarberschorle 0,2 Ltr.	3,00 €
Rhabarberschorle 0,3 Ltr.	4,00 €
Rhabarberschorle 0,4 Ltr.	5,00 €
Orangensaft 0,2 Ltr.	3,20 €

HEISSES:

Schümli Kaffee	3,10 €
Glas Tee	3,00 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Cappuccino	3,50 €
Caffè-Latte	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €

SPIRITUOSEN:

Berliner Luft 2cl.	2,50 €
Jägermeister 2cl.	3,00 €
Weizenkorn 2cl.	2,50 €
Wacholder 2cl.	2,50 €
Ganz Alter Schneider 2cl.	2,80 €
Roter 2cl.	2,50 €
Baileys 4cl.	4,20 €
Frangelico 4cl.	4,20 €
Fernet 2cl.	3,00 €
Ouzo 2cl.	3,00 €
Linie 2cl.	3,70 €
Malteser 2cl.	3,50 €
Absolut Vodka 2cl.	3,50 €
Ramazzotti 2cl.	3,20 €
Obstler 2cl.	3,20 €
Williamsbirne 2cl.	3,50 €
Sambuca 2cl.	3,20 €
Dimple 4cl.	7,00 €
Jack Daniels 4cl.	6,50 €
Tullamore Dew 4cl.	6,00 €

MIXGETRÄNKE:

Bacardi Cola 0,2 Ltr.	6,50 €
Havanna Cola 0,2 Ltr.	6,50 €
BombayTonic 0,25 Ltr.	7,00 €